



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOŞ TABAKLARIN KALDIRILMASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

En kolay olanı, tabaktaki yemeğin bitmiş olmasıdır. Kullanılan takımları da içerisine koyarak, tabağı alınız.

Boşlar, masadan konuğu rahatsız etmeden alınmalı ve tabakların üzerindeki artıkları sıyırma işlemi konukların göremeyeceği bir şekilde yapılmalıdır.

Artıkları sıyırma işlemi sırasında içinde takım olan tabaklar üst üste konmamalıdır.

Misafirin önündeki tabaklar sağdan; kuverin solunda yer alan tabaklar ise soldan kaldırılmalıdır. Ancak yavaşma güçlüğü olduğunda kural dışı hareket edilebilir.

Bir defada taşıyabileceğimiz kadar tabak kaldırmalıyız.

Tabak içindeki artık taşıyabileceğimizden çok olduğunda tabaklar servanta götürülmeli, diğerleri sonra toplanmalıdır.

Büyüklik ve cins açısından ayrılan tabaklar üst üste tasnif edilmiş olarak konmamalıdır.

Toplanan tabaklar sırasıyla servanta, taşınacağı tepsiye ve en son bulaşık tezgahına konmamalıdır.

Tabakları toplanırken, tasnif edip servanta veya tepsiye konarken kesinlikle gürültü edilmemelidir.